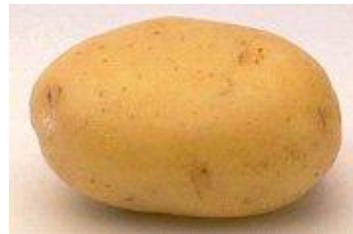


Immagini		
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PATATE BIO Varietà botanica: Solanum tuberosum L. Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna	
Temperatura prodotto	Da + 8° C a + 16° C	
Caratteristiche generali	Le patate devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • intere; • di aspetto fresco; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • esenti da germogli. 	
Caratteristiche minime di maturazione	Le patate devono essere sufficientemente sviluppate ed avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione delle patate deve essere tale da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.	
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto varietà e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 4. Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.	
Modalità di confezionamento	Sfusi: in cassa Confezionati: in sacchi o rete	
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto prodotto della stessa origine, varietà colore e qualità, Condizionamento. Le patate devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.	

Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e leggerissime cicatrici da raccolta. II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Le patate possono presentare difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, screpolature cicatrizzate purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.
Calibrazione	<p>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> La scala di calibrazione è tra 45 e 75.
Tolleranze	<p>Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 40 % in +/- in numero.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. <p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso di patate non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.</p>
Metodo di Coltivazione	<p><u>Patate – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>